

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: GBY13150

GN containers 1/ 3 - Depth 150 mm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/3 Depth 150 mm

General Information

Thank you for purchasing GN Containers 1/3 Depth 150 mm. This product is designed for professional use in commercial kitchens, helping to store and serve food efficiently. It is made from high-quality materials to ensure durability and ease of use.

Safety Information

- Intended Use: This GN container is designed for food storage and serving in professional kitchens. It is not suitable for other uses.
- Temperature Resistance: The container is suitable for food temperatures ranging from -40°C to +70°C. Avoid exposing the container to extreme temperature variations.
- Avoid Sharp Objects: Use appropriate utensils to prevent scratching or damaging the container.
- Hygiene: Always wash your hands before handling food and ensure the container is clean before and after use.
- Storage: Ensure that the container is stored in a cool and dry place when not in use.
- Regular Inspection: Periodically check for any signs of wear or damage. Replace the container if it shows signs of deterioration.
- Child Safety: Keep the product out of the reach of children.

Product Specifications

- Model: GN Container 1/3
- Depth: 150 mm
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: -40°C to +70°C
- Size: 325 x 176 mm
- Capacity: 3.5 liters
- Weight: 1.2 kg

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the container from the packaging and inspect for any damages.
2. Cleaning Before Use: Wash the container with warm, soapy water, rinse thoroughly, and dry with a clean cloth.
3. Placement: Place the container on a stable and level surface in your kitchen. Ensure ventilation is adequate around the container.

Operation

- Filling: Fill the GN container with appropriate food items, ensuring not to exceed the maximum fill line.
- Lid Usage: If using a lid, ensure it fits securely to maintain food freshness.
- Temperature Monitoring: Monitor food temperatures regularly to ensure safe and quality storage.

Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the container with warm, soapy water. Avoid using abrasive materials to prevent scratching.
- Dishwasher Safe: The container is dishwasher safe. Place it on the top rack for optimal cleaning.
- Drying: Allow the container to air dry completely before storing.

Troubleshooting

- Stains or Discoloration: For stubborn stains, use a baking soda paste and scrub gently.
- Bending or Warping: If the container is deformed, avoid using it for food storage. Contact customer service for assistance.
- Odors: If the container retains odors, wash with white vinegar followed by soap and water.

Disposal

Dispose of the GN container in accordance with local regulations regarding materials. Since it is made of stainless steel, it is recyclable. Ensure it is cleaned before recycling.

Contact

For more information, support, or inquiries, feel free to reach out:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GN Containers 1/3 Depth 150 mm. We hope you enjoy its use for many years to come.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/3 - Tiefe 150 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 1/3 mit einer Tiefe von 150 mm. Dieser Behälter ist ideal für die Aufbewahrung und das Servieren von Lebensmitteln in der Gastronomie und bei Veranstaltungen. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet er eine hervorragende Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der ersten Nutzung gründlich gereinigt wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Verwendung: Der Behälter ist für die Verwendung in Kühlschränken, Wärmeschubladen und Bain-Maries geeignet. Heißes Wasser oder Dampf können zu Verletzungen führen, daher Vorsicht beim Umgang mit heißen Lebensmitteln.
- Entsorgung: Bitte beachten Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Edelstahl im Recycling. Werfen Sie den Behälter nicht in den normalen Müll.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen des Materials zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1/3 Größe
- Tiefe: 150 mm
- Temperaturbeständigkeit: -20°C bis +300°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Eignung für Kühlschrank: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Behälter auf Schäden.
2. Reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, bevor Sie ihn in Kühlschränken oder Bain-Maries verwenden.
4. Platzieren Sie den Behälter an einem geeigneten Ort, der leicht zugänglich und in der Nähe von verwendeten Geräten ist.

5. Betrieb

- Der GN-Behälter wird zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln verwendet.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht überzuladen, um eine angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Bei Verwendung in Bain-Maries stellen Sie sicher, dass das Wasser ordentlich aufgefüllt ist, um eine gleichmäßige Temperatur zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie den Behälter mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rostflecken auf der Oberfläche
Lösung: Reinigen Sie den Behälter mit einem Edelstahl-Reiniger.
- Problem: Der Behälter passt nicht in die Halterung.
Lösung: Überprüfen Sie die Abmessungen der Halterung und stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Modell verwenden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Behälter gemäß den geltenden Vorschriften für Metallabfall. Edelstahl ist recycelbar, und wir empfehlen, den Behälter bei einem örtlichen Recyclingzentrum abzugeben.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-containers 1/3 diepte 150 mm

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro GN-containers 1/3 met een diepte van 150 mm. Deze containers zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en zijn ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Zorg ervoor dat de containers niet worden blootgesteld aan extreme temperaturen of direct zonlicht.
- Gebruik: Gebruik de containers alleen voor hun bedoelde doel. Niet gebruiken voor opslag van scherpe of puntige voorwerpen.
- Schoonheid: Voorkom het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Voeding: De containers zijn voedselveilig en voldoen aan de relevante EU-regelgeving voor levensmiddelencontact.
- Brandgevaar: Houd de containers uit de buurt van open vlammen of hittebronnen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: GN 1/3 (325 x 176 mm)
- Diepte: 150 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Varieert afhankelijk van het gebruik, geschikt voor verschillende voedseltoepassingen.
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg voor een schone en vlakke werkruimte voor de installatie.
2. Plaats de GN-container op een verstelbare rek of koelkast die compatibel is met het GN-systeem.
3. Zorg ervoor dat de container stevig op zijn plaats staat en niet kan omvallen.
4. Indien nodig, bevestig de container met een deksel die geschikt is voor het GN-systeem.

5. Bedieningsinstructies

1. Vul de container met de gewenste voedselproducten.
2. Sluit de container met een deksel om de versheid te behouden.
3. Gebruik een temperatuurcontrole om ervoor te zorgen dat voedsel binnen veilige temperatuurgrenzen wordt opgeslagen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen: Was de container na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog: Droog de container met een schone doek om watervlekken te voorkomen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Vervang de container indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de container: Gebruik een geschikt schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.
- Geuroverdracht: Zorg ervoor dat de container goed is gereinigd na gebruik van sterke geurmiddelen.
- Omvallen: Zorg ervoor dat de container op een stabiele ondergrond staat.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrij staal. Recycling van materialen is aan te raden. Gooi de container niet in het algemene huishoudelijke afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Contenedor GN 1/3 profundidad 150 mm

1. Información General

El contenedor GN 1/3 profundidad 150 mm de GGM Gastro es un recipiente de alta calidad diseñado para un almacenamiento eficiente de alimentos en entornos comerciales de cocina. Su construcción robusta y sus dimensiones precisas lo hacen ideal para restaurantes, caterings y servicios de alimentación.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Este contenedor está diseñado únicamente para el almacenamiento y la presentación de alimentos. No utilice el contenedor para otros fines.
- Temperaturas: Asegúrese de que el contenedor sea adecuado para las temperaturas en las que se va a utilizar, tanto frías como calientes.
- Manipulación: Al manipular el contenedor, use guantes resistentes al calor si ha estado expuesto a temperaturas altas.
- Productos de limpieza: Utilice solamente productos de limpieza aprobados que no abrasen el material del contenedor.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un lugar seco y libre de humedad para evitar la formación de moho.
- Daños: No utilice el contenedor si está dañado o deformado, ya que esto podría comprometer la seguridad alimentaria.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1/3 GN
- Profundidad: 150 mm
- Capacidad: Adecuado para uso en cocinas comerciales y catering.
- Resistencia a la temperatura: -20 °C a +300 °C
- Agujero de drenaje: Opcional en algunos modelos para el manejo de líquidos.
- Aprobación: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria de la UE.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el contenedor de su embalaje y verifique que esté en perfecto estado.
- Paso 2: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Si se usa con un sistema de calefacción o refrigeración, asegúrese de que el contenedor encaje correctamente en el equipo.
- Paso 4: No apile más de cinco contenedores uno sobre otro para evitar deformaciones.

5. Funcionamiento

- El contenedor puede utilizarse directamente para el almacenamiento de alimentos.
- Para mantener la calidad de los alimentos, cúbralo adecuadamente al almacenarlo en el refrigerador o congelador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Lave el contenedor con agua tibia y jabón suave.
- Evitar productos abrasivos: No utilice estropajos abrasivos ni limpiadores químicos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Secado: Seque el contenedor completamente después de la limpieza.
- Realice una inspección periódica de cualquier signo de daño o desgastes.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para apilar: Asegúrese de que no haya objetos extraños en la base del contenedor.
- Deformación: Evite sobrecargar el contenedor y asegúrese de que no esté expuesto a temperaturas extremas sin el contenido adecuado.
- Dificultades con el drenaje: Verifique si el agujero de drenaje está obstruido y límpielo si es necesario.

8. Eliminación

- El contenedor es reciclable. Deseche el producto de acuerdo a las normativas locales de reciclaje y desechos. No arroje en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Asegúrese de seguir todas las instrucciones para un uso seguro y eficiente del contenedor GN.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit GN Containers 1/3 Profondeur 150 mm

1. Informations Générales

Le GN Containers 1/3 Profondeur 150 mm est un produit de haute qualité conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et du service alimentaire. Fabriqué en acier inoxydable durable, ce conteneur est idéal pour stocker, servir et transporter vos aliments en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour un usage professionnel en cuisine. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation des conteneurs chauds. Évitez tout contact direct avec des surfaces brûlantes.
- Rangement : Stockez les conteneurs dans un endroit sec, à l'abri des intempéries et de la chaleur excessive.
- Entretien : Inspectez régulièrement le conteneur pour détecter des signes d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser de conteneurs endommagés.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 176 x 150 mm
- Capacité : 5,5 litres
- Poids : 1,1 kg
- Normes : Conforme aux règlements de sécurité alimentaire européens.

4. Installation et Configuration

1. Ouvrez l'emballage et retirez le conteneur GN.
2. Vérifiez que le conteneur est en bon état. Ne l'utilisez pas s'il présente des signes de dommages.
3. Placez le conteneur sur une surface plane dans votre cuisine ou zone de service.
4. Assurez-vous que les surfaces de contact avec la chaleur soient isolées.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le conteneur avec des aliments préparés, en laissant un espace pour l'expansion si nécessaire.
- Chauffage : Pour réchauffer les aliments, utilisez un bain-marie ou un four approprié, en vérifiant toujours la température interne des aliments.
- Service : Utilisez des ustensiles adaptés pour servir les aliments afin d'éviter les rayures.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Lavez le conteneur après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Désinfection : Désinfectez régulièrement pour éliminer les bactéries.
- Séchage : Séchez complètement le conteneur après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème de corrosion : Si vous remarquez des taches de corrosion, nettoyez immédiatement avec un produit non abrasif.
- Dommages structuraux : En cas de fissures ou de déformations, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le conteneur dans des déchets non recyclables. Si le conteneur est en fin de vie, déposez-le dans un centre de recyclage approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN 1/3 Profondità 150 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'utente per i Contenitori GN 1/3 Profondità 150 mm. Questo prodotto è progettato per uso professionale e garantisce una facile gestione dei tuoi alimenti, mantenendoli freschi e ben conservati. È realizzato con materiali di alta qualità che soddisfano gli standard di sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare esclusivamente per alimenti e in conformità con le raccomandazioni del produttore.
- Temperatura: Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle specificate.
- Pulizia: Rispettare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per evitare contaminazioni.
- Maneggiamento: Utilizzare guanti o strumenti adeguati per evitare lesioni durante il maneggiamento.
- Stoccaggio: Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: GN 1/3
- Profondità: 150 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Resistente all'acqua: Sì
- Adatto per lavastoviglie: Sì
- Temperatura di utilizzo: Fino a 150°C

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
4. Se utilizzato in combinazione con altri contenitori, assicurarsi che siano compatibili e correttamente sovrapposti.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per stoccaggio o presentazione di alimenti.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso per mantenere la freschezza degli alimenti.
- evitare il surriscaldamento e non lasciare il prodotto in ambienti estremi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone oppure in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano graffiare la superficie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore presenta macchie o segni.
Soluzione: Pulire con un detergente delicato e una spugna morbida.
- Problema: Il coperchio non si chiude correttamente.
Soluzione: Verificare che non ci siano oggetti o residui sul bordo del contenitore.

8. Smaltimento

- Non gettare il contenitore nei rifiuti indifferenziati.
- Riciclare il contenitore in acciaio inox seguendo le normative locali sul riciclo dei metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania